



Kalte Vorspeisen

Salatteller „Residenz“

Spaghetti von Kohlrabi, Karotte, Apfel und Gurke
verfeinert mit Walnüssen ^(h), Fetakäse, getrockneten Cranberrys,
mit Kräutervinaigrette ^(j, n) und Baguette ^(a)

klein 5,90 €

groß 9,90 €

Carpaccio vom Lachsfilet ^(d)

mariniert mit einer Mango Avocado Salsa,
versetzt mit Paprika und Chili, mariniertem Blattsalat ^(j, n),
dazu geröstetes Baguette ^(a)

11,90 €

Vorspeisen Teller „Hubertus“

hauchdünn geschnittener Wildschinken, ein pochiertes Ei ^(c, n),
gratinierter Ziegenkäse ^(g) mit Honig und Walnuss ^(h) im Champignonkopf
dazu mariniertes Blattsalat ^(j, n) und geröstetes Baguette vom vollen Korn ^(a)

12,90 €

Suppe

Kraftbrühe vom Huhn ⁽ⁱ⁾

mit Gemüse Julienne
und Markklößchen

4,90 €

Cremesuppe vom Broccoli ^(i, g, n)

mit Streifen vom Rauchlachs ^(d) und Rahmhaube ^(g)

5,60 €

Unsere Empfehlung

Nahe, Weißburgunder, Weingut Carl Adelseck
Geschmack: Apfelaroma, nussiger Abgang, trocken

0,2 l 5,50 €



Vegetarisch

Vollkorn Spaghetti ^(a, c)

an einer Gemüse Bolognese
aus Linse, Karotte, Paprika, Staudensellerie ⁽ⁱ⁾, Steckrübe und Pastinake,
mit geschmorter Tomate serviert

10,90 €

Dinkel – Quinoa - Pfanne ^(a)

mit winterlichem Gemüse (Pastinake, Karotte, Sellerie ⁽ⁱ⁾, Steckrübe)
in kaltgepressten Olivenöl geschwenkt,
Ajvar Joghurt Dip ^(g) und in Sesam gebratener Tofu

13,60 €

Hausgemachter Kartoffel – Chiasamen - Rösti

an winterlichem Wurzelwerk in kaltgepresstem Olivenöl gebraten
karamellierte Kürbiskerne, Tomatenmarmelade ⁽⁸⁾
und Kräuter – Sour - Cream ^(g)

13,60 €

Fisch

Aulebener Forellenfilets ^(a, c, d) **im Bierteig ausgebacken**

geschwenktes Fenchel – Paprika - Gemüse ⁽¹⁾,
Kartoffel – Sellerie - Risotto mit Kräutern versetzt ^(g, i) und Tomatensauce

16,90 €

Gebratenes Filet von der Dorade ^(d, 1,)

an geschwenktem winterlichen Wurzelgemüse,
Safran- Rahm ^(g,a,i,n)
und Rosmarinkartoffeln

17,90 €

Unsere Empfehlung

Nahe, Riesling, Weingut Carl Adelseck
Geschmack: lebhaft Säure, Apfel-Pfirsichduft, trocken

0,2 l 5,50 €



Hauptgerichte

Burger „a la Residenz“^(a)

ein Patty vom Wildhackfleisch,
Marmelade von der roten Zwiebel und Preiselbeere,
knusprig gebratener Bacon^(2,3), mariniertes Blattsalat^(j)
und Kartoffelecken mit Sauerrahm Dip^(g)

15,60 €

Rumpsteak „natur“ vom brasilianischen Roastbeef 200 g

rustikales Pfannengemüse, Chilibutter^(g)
kleine Ofenkartoffeln mit Kräuter – Sour - Cream^(g)
und mit Honig - Senfvinaigrette^(j) marinierte Blattsalate

23,90 €

Saltimbocca von der Hähnchenbrust^(2,3)

mit frischem Salbei im Schinkenmantel gebraten^(2,3)
dazu rustikales Pfannengemüse,⁽¹⁾
Kräutergnocchi^(a,c) und Tomatensauce

16,50 €

Geschmorte Schweinebacken^(n,a)

an Rosenkohl mit Schinken versetzt^(1,2,3), glasierten Cherrytomaten^(g,8)
und Kartoffel – Kräuter - Püree^(g)

16,90 €

XL Schweineschnitzel^(a,c) 180 g „Residenz“

mit Steinpilz - Champignon Gemüse^(g)
und Kartoffel – Schinken - Rosenkohlpfanne^(2,3,g)

16,90 €

Unsere Empfehlung

Nahe, Grauburgunder, Weingut Carl Adelseck
Geschmack: ausgewogen, intensive Frucht, trocken

0,2 l 5,50 €



Unsere Thüringer Spezialitäten Karte

Wildsuppe „Diana“

Wildgulaschsuppe mit Waldpilzen versetzt
abgerundet mit Preiselbeer - Rahm
und einem Fächer von der Gewürzbirne

4,90 €

Thüringer Rostbrätel mal anders

Röllchen vom marinierten Schweinenackensteak
gefüllt mit Schinken- Ananaskraut,
zwei kleine Thüringer Rostbratwürstchen, glasierte Honig - Perlzwiebel
dazu hausgemachte Schinken - Bratkartoffeln ^(g,2,3)
und Blattsalate

12,90 €

Roulade von der Rinderoberschale

mit einer Füllung von Speck, Zwiebeln und Gewürzgurken
serviert mit Apfelrotkohl, Wirsing- Rahmgemüse
und Kartoffelklößen ^{2, 3, a, g, n} mit Butter - Semmelschmelze ^(a,g)

16,90 €

Unsere Empfehlung

Bad Frankenhäuser Sole- Bier

0,33 l 3,90 €



Desserts

Dessert Variation „Residenz“

Panna Cotta mit Sirup von der Kaffeebohne ^(g),
Beeren Grütze mit Rum verfeinert und
eine Kugel hausgemachte Mango- Chili- Eiscreme ^(g)

7,90 €

Eis und Heiß mal anders

Vanilleeiscreme im Kokosmantel ausgebacken, ^(g, a, c)
Kompott von der Mandarine und Kumquats
saftiger Schokoladenkuchen ^(a, c)
umzogen von Kirsch - Honigpüree

7,60 €

Tiroler Apfelstrudel & Eis

eine Kugel Crème Vanilla und
Original Tiroler Apfelstrudel mit Sahne

4,90 €

Süßes Duett am „Schiefen Turm“

eine Kugel Cashew - Sauerrahm Eiscreme
mit einem Streifen spanischen Mandelkuchen in Schräglage

4,90 €

Für Zusatzleistungen erlauben wir uns, diese extra zu berechnen.

Hinweis zu Allergenen und Zusatzstoffen

Wir verwenden in unserer Küche ausschließlich natürliche Zutaten.

**Sollten Sie Allergien oder Unverträglichkeiten
gegen Nahrungsmittel oder deren Bestandteile haben,
sprechen Sie bitte im Vorfeld mit unseren
Servicemitarbeitern!**

Speisekarte für Kinder

Pumuckl

Kartoffelgnocchis ^(a, c) mit Tomatensauce und einer halben
gebratenen Hähnchenbrust ^(g)

5,90 €

Lagerfeuer

Frittierte Kartoffelstäbchen mit
Ketchup und Mayonnaise ^(c,g)

3,00 €

Käpt'n Blaubär

Gebratenes Fischfilet ^(a,c,d,g,1) Kartoffel- Kräuter- Püree

5,90 €

Donald Duck

Kleines Schnitzel von der Hähnchenbrust ^(a,c,g) mit Kartoffelstäbchen
und glasierten Karotten ^(g)

6,90 €

